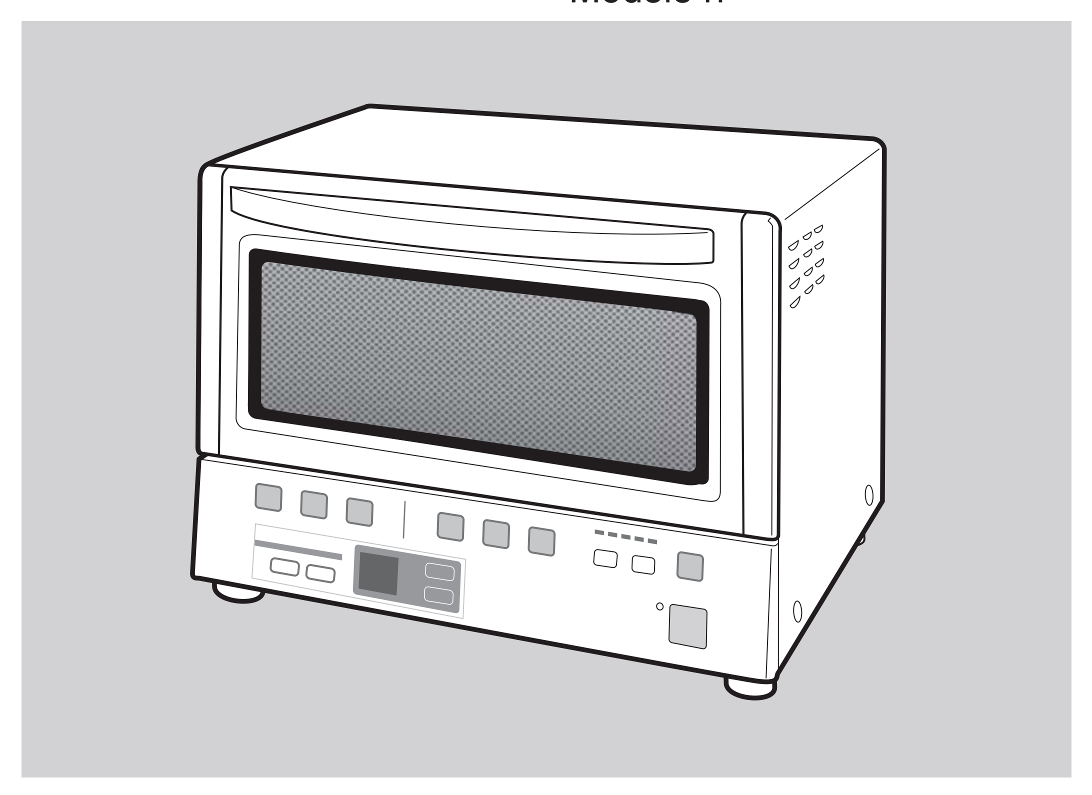
Panasonic®

Operating Instructions
Mode d'emploi

Toaster Oven (Household Use)
Four grille-pain (Usage Domestique)

Model No.
Modèle n°
NB-G110P



Thank you for purchasing Toaster Oven, NB-G110P.
Please read these instructions carefully before using this product and save this manual for future use.
This product is intended for household use only.

Merci d'avoir acheté le four grille-pain NB-G110P.
Veuillez lire attentivement les présentes instructions avant d'utiliser ce produit et conserver ce manuel pour une utilisation ultérieure.
Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.

Table of Contents

Table des matières

IMPORTANT SAFEGUARDS

The following basic safety precautions apply when using electrical appliances:

1. Read all instructions.
2. Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, portable appliances in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Do not assume you know how to operate all parts of the toaster oven. Some features may work differently from those you are accustomed to.
14. Oversized foods or utensils must not be inserted in the appliance as they may create fire or electrical hazard.
15. A fire may occur if appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls etc., when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, as they may creating electrical shock hazard.
17. Before using this appliance, move it 10 to 15cm (4 to 6 inches) away from the wall or any object on the counter top. Remove any object that may have been placed on top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.

18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
19. Replace cardboard lids on food containers with aluminum foil; cardboard lids may burn. When using aluminum foil, keep foil from touching heating elements.
20. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
21. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, etc.
22. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
23. In order to turn the appliance off, press the power button in the same way as for manual use even when you use the automatic cooking menu.
24. Do not use water on grease fires; smother fire or use dry chemical or foam type extinguisher.
25. Do not put food too close to the heating elements to prevent smoking, spattering, and the possibility of fats on foods catching fire.
26. Always make sure the toaster oven is turned off before opening the oven door.
27. Always use a pot holder or oven mitt to install or remove the oven tray or any cooking container.
28. Do not allow food to contact heater.
29. Keep interior of the toaster oven and crumb tray clean.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

A. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it could be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Appliquez les mesures de sécurité élémentaires suivantes lorsque vous utilisez un appareil électrique :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil portatif dans l'eau ou un autre liquide.
4. Surveillez bien les enfants s'ils utilisent un appareil ou s'ils se trouvent à proximité d'un appareil en marche.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant quand vous ne l'utilisez pas, avant d'enlever ou d'installer des pièces et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé. Confiez au service de réparation recommandé le plus proche tout examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique de l'appareil.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous que le cordon n'est pas en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur a gaz allumé ou d'un élément électrique ou tension ou dans un four allumé.
11. Pour débrancher l'appareil, placez l'interrupteur à ARRÊT (OFF) puis retirez la fiche de la prise de courant.
12. N'utilisez l'appareil que pour la fonction à laquelle il est destiné.
13. Ne pas présumer connaître le fonctionnement de toutes les pièces du four grille-pain. Il se peut que certaines fonctions soient différentes de celles auxquelles vous êtes habitué.
14. Les aliments ou les ustensiles de taille trop importante ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils risqueraient de provoquer un incendie ou un danger électrique.
15. Un incendie risque de se produire si l'appareil est recouvert ou s'il touche des matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies, des murs, etc. lors du fonctionnement.
    Ne pas placer d'article sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
16. Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer métallique. Des particules risqueraient de se détacher du tampon et de toucher les pièces électriques, provoquant un risque de décharge électrique.

17. Avant d'utiliser cet appareil, prendre garde à respecter une distance de 10 à 15 cm (4 à 6 pouces) du mur ou de tout objet se trouvant à proximité. Au cas où un objet aurait été placé sur l'appareil, le retirer. Ne pas utiliser sur des surfaces craignant la chaleur.
18. Il convient de faire extrêmement attention lors de l'utilisation de récipients faits de matériaux autres que des métaux ou du verre.
19. Remplacer les couvercles en carton sur les récipients alimentaires par de l'aluminium, car les couvercles en carton risquent de brûler. Lors de l'utilisation d'aluminium, prendre garde à ce que l'aluminium ne touche pas les éléments chauffants.
20. Lorsque le four n'est pas utilisé, ne pas ranger de matériaux à l'intérieur, à part les accessoires recommandés par le fabricant.
21. Ne pas placer les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
22. Ne pas recouvrir le ramasse-miettes ni d'autres parties du four avec de l'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe du four.
23. Pour éteindre le four, appuyer sur la touche d'alimentation de la même manière que lors de l'utilisation manuelle même avec le menu de cuisson automatique.
24. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des graisses qui brûlent ; étouffer le feu ou utiliser un agent chimique en poudre ou un extincteur à mousse.
25. Ne pas placer les aliments trop près des éléments chauffants pour éviter la production de fumée, des éclaboussures et la possibilité que les graisses prennent feu.
26. Toujours veiller à ce que le four grille-pain soit éteint avant d'ouvrir la porte du four.
27. Toujours utiliser une poignée ou des gants isolants pour installer ou retirer la grille du four ou quelque récipient contenant des aliments.
28. Éviter que la nourriture touche l'élément chauffant.
29. Garder l'intérieur du four grill-pain et du ramasse-miettes propres.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

A. L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement en raison d'un cordon trop long.
B. Il existe des rallonges et celles-ci peuvent être utilisées à condition de faire preuve de prudence.
C. Si une rallonge est utilisée, (1) les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil et (2) le cordon plus long doit être disposé de sorte à ne pas pendre de la table ou du comptoir afin que les enfants ne puissent pas tirer dessus et pour éviter tout risque de trébuchement.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus longue que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, cette fiche doit être branchée dans une prise polarisée, dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas entièrement dans la prise, retourner la fiche. Si cela ne marche toujours pas, faire appel à un électricien compétent.
Ne tenter de modifier la fiche d'aucune façon.

Features Caractéristiques

The temperature can be controlled up to 8 levels ranging from 250 °F to 500 °F (120 °C to 260 °C).
This allows for a wider range of recipes using the oven, including baking cakes.
La température peut être réglée selon 8 niveaux allant de 250 °F to 500 °F (120 °C à 260 °C).
Cela permet de réaliser toute une gamme de recettes Remove, y compris des gâteaux.



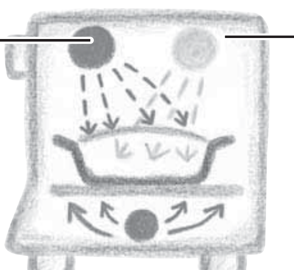


- In addition to the toaster function, its oven function allows you to bake cakes and tarts quickly and easily without preheating.
- En plus de la fonction grille-pain, la fonction four permet de cuire rapidement des gâteaux et des tartes sans pré-chauffage.

Double-heating using a combination of the far-infrared ray heater (Front heater) and the near-infrared ray heater (Rear heater) allows easy, quick cooking, such as heating frozen food and re-heating cold fries.

Le double élément chauffant utilisant des infrarouges lointains (élément chauffant avant) et des infrarouges proches (élément chauffant arrière) permet une cuisson rapide et facile comme le rechauffage de plats froids et surgelés.

Far-infrared ray heater (Front heater)
Infrarouges lointains (élément chauffant avant)



Near-infrared ray heater (Rear heater)
Infrarouges proches (élément chauffant arrière)

Also serves as lighting
Sert également d'éclairage

Heats the surface of food efficiently.

Chauffe efficacement la surface des aliments.

Heats the inside of food efficiently.
* The interior of the toaster oven is brighter than conventional products while the power is on.

Chauffe efficacement l'intérieur des aliments.
* L'intérieur du four grille-pain est plus éclairé que l'intérieur des produits traditionnels lorsqu'il est en marche.

Six automatic cooking recipes for easy, convenient cooking.
Six touches de cuisson automatique pour une cuisine rapide et simple.



- Press the recipe you want and adjust the degree of browning. Then, the microprocessor automatically controls the power and cooking time according to the recipe, to ensure a good result.
- Appuyer sur la touche souhaitée et régler le degré de brunissage. Le microprocesseur contrôle alors automatiquement la puissance et la durée de cuisson en fonction de la recette pour garantir un résultat réussi.

The interior is wide enough to bake a pizza as large as approx. 22.5 cm (9 inches) in diameter.
L'intérieur est suffisamment large pour cuire une pizza d'environ 22,5 cm (9 pouces) de diamètre Remove.



Safety precautions Please observe these precautions fully.

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

■The following chart indicates the degree of damage caused by improper operation.

 **WARNING:** Indicates serious injury or death.	 **CAUTION:** Indicates risk of jnjury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.

 This symbol indicates prohibition.	This symbol indicates requirement that must be followed.

⚠ WARNING

- **Do not use the toaster oven near flammable materials such as a curtain.**
  There is danger of fire hazard.
- **Do not put oil into the oven tray.**
  There is danger of fire hazard.
- **Do not place the toaster oven in water. Avoid water splash.**
  There is danger of short circuit or an electric shock.
- **Never try to disassemble, repair or remodel the toaster oven.**
  There is danger of fire or malfunction, causing injury.
  • For repair, consult the store where you purchased this product.
- **Do not allow children to use the toaster oven. Do not use the toaster oven within the reach of children.**
  There is danger of children getting burnt, electric shock or injury.
- **Never do anything that might cause damage to the cord or power plug.**
  Do not modify it, place hot objects near it, bend it, twist it, stretch it, place heavy objects on it, or bundle it together.
  If the unit is used when damaged, electrical short circuit or fire may result.
  • If in need of repair, please contact an authorized Service center.
- **Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.**
  This may result in electric shock.



- **Make sure the power plug is correctly inserted into the wall outlet.**
  If the plug is inserted improperly, it may cause an electric shock or generate heat resulting in fire.
  • Do not use a damaged plug or a connection in a loose outlet.
- **Clean dust from the power plug regularly.**
  A build-up of dust on the plug will attract condensation, which could cause cable damage resulting in fire.
  • Remove the plug and clean with a dry cloth.
- **Use a single outlet that matches the power rating of the unit.**
  Heat generated when plugging in multiple appliances into one outlet may result in fire.
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical,sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved. Children shall not play with the appliancel. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.**
  (It may cause burns, injury or electric shock.)

⚠ CAUTION



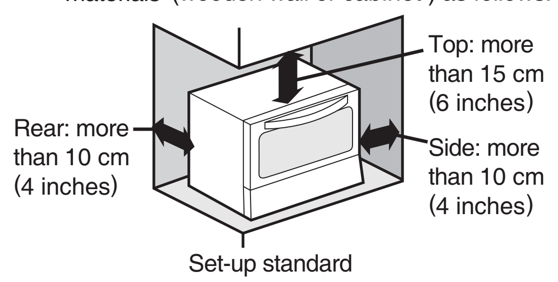
- **Do not broil raw fish or meat directly.**
  There is a chance the oil will catch fire.
  - When grilling fish or meat, wrap in foil. (See page 17.)
- **Do not leave the toaster oven unattended, when it is in use.**
  There is a chance the food will catch fire.
  - When you need to leave, make sure to turn off the power button.
  - In particular, when baking something that is apt to easily catch fire, do not leave the toaster oven unattended. Watch the progress of cooking.
- **Do not put flammable materials on / under the toaster oven.**
  There is danger of smoking, fire or burns.
- **Do not use this unit except for cooking.**
  There is danger of fire hazard.
- **Do not bake bread with butter or jam.**
  There is a chance the bread will catch fire.
- **Do not heat more than necessary.**
  Overheating will cause the food to catch fire.
  - Set the automatic cooking keys and timer correctly.



- **Always use with a crumb tray.**
  There is danger of fire or injury hazard.
  - Make sure the crumb tray is clean and set correctly when using the appliance.
- **Always clean the unit after use.**
  - Otherwise It may cause smoke or fire.
- **If the food you are cooking emits smoke or catches fire, turn off the power button, then disconnect the power plug.**
  - Do not open the door until the flame dies down.
  - If air enters the interior of the toaster oven, the flame will become larger.
  - Do not pour water on the toaster oven. (The glass window will break.)
- **When unplugging the unit, pull by the power plug – not the cord.**
  Electric shock and short circuit may result in fire.
- **When the unit is not in use, unplug the power plug from the wall outlet.**
  Deteriorating insulation may result in an electric shock and/or fire.
- **This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**



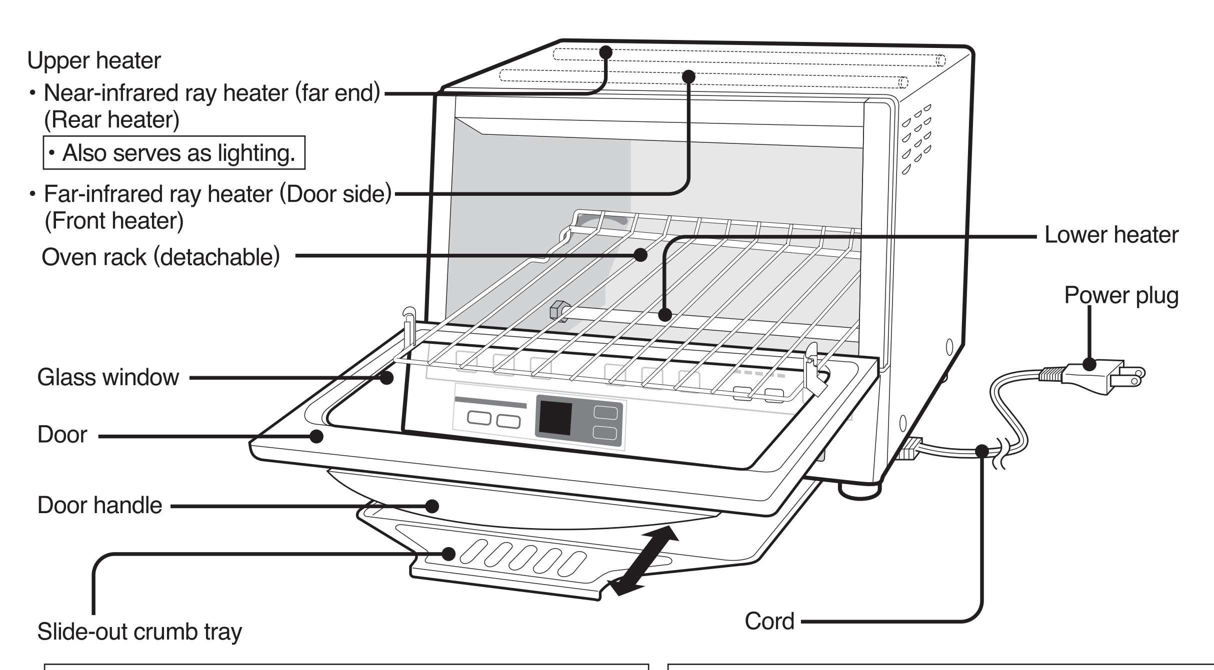
- **Do not use the toaster oven near wall or cabinet.**
  The wall or cabinet could become deformed or discolored.
  - Keep the toaster oven away from flammable materials (wooden wall or cabinet) as follows:



Set-up standard

  - One side (right or left) of the toaster oven should be free from any obstacle.
  - Keep the toaster oven further away from the wall than indicated above, if the wall or cabinet is coated with vinyl or resin.
- **Do not place the unit on unstable surfaces or surfaces that can be affected by heat. It may cause fire.**
  There is danger of a fire hazard.
  - Do not place the toaster oven on carpet.
- **Do not touch the metallic parts or the glass window during or immediately after use.**
  There is danger of getting burnt.
  - Make sure the toaster oven is not hot before performing maintenance.
- **Do not heat canned or bottled goods directly.**
  There is danger of burns or injury.
- **Do not stare at the near-infrarde ray heater for a long time.**
  It could cause injury to your eyes.
- **Do not use parchment paper or cooking sheet other than for putting it under cake molds.**
- **Do not use cake-mix paper molds.**
  The parchment paper or cooking sheet might burn or catch fire.
- **Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.**
  There is danger of burns or injury.
  - Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Part Names and Handling Instructions



- Insert the tray toward the far end securely. (If the tray is not properly set, it may result in poor cooking.)
- Pull the tray toward you to remove.
- Make sure the toaster oven is cold before removing the tray.

- Do not use the cord in a tight bundle. (The cord will become hot and cause malfunction of the toaster oven.)

Note

■ The heaters automatically turn off and on during operation to control the temperature during cooking. This is not a malfunction.

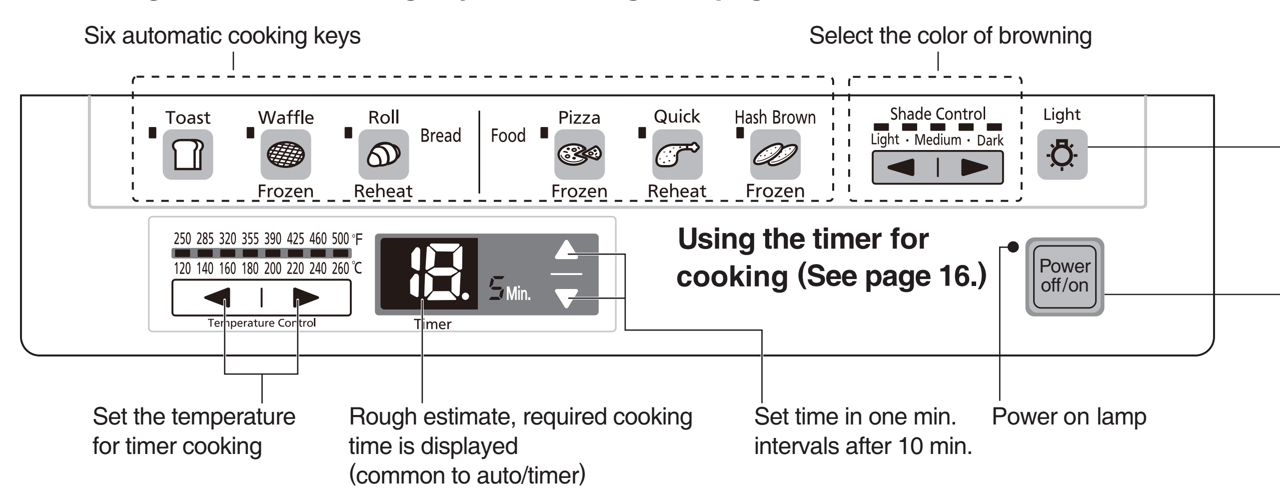
Important

■ Do not open the door during cooking. (Cooking will be uneven.)

■ Do not pour water on the glass window if it is hot. (The glass might break.)

Operation panel

Using automatic cooking key for cooking (See page 12.)



To remove oven rack

Hitch (one for each side)

Rack support

Oven rack hook (one for each side)

① Open the door halfway, pull the oven rack towards you to disengage it from the hooks.

② Disengage the hitches of the oven rack from the gridiron support.

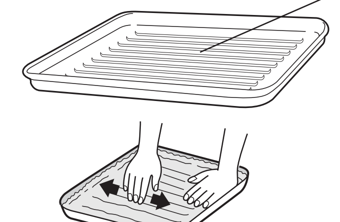
To attach

① Open the door.
Engage the hitches of the oven rack onto the rack support inside the toaster oven.

② Pull the oven rack toward you while closing the door halfway and engaging the oven rack onto the hooks.

Accessory

1 oven tray



- The tray has a grooved surface for warming cold fried food efficiently. (The food might get groove patterns on its bottom.)
- It is good practice to put a sheet of aluminum foil on the oven tray to prevent stains.
- It is advisable to put a sheet of aluminum foil on the tray, pressing it with fingers along the grooves to ensure that frozen pizza or cold fried food can be crispy cooked.

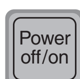
Note

- It smells when using the product initially,but it won’t smell after repeated using.

Lighting (near-infrared ray heater serves also as lighting.)
- Press the light button to turn on the near-infrared ray heater to brighten the interior of the toaster oven so that you can check the food. The heater will automatically turn off after a certain time.
- The length of time the near-infrared ray heater is kept on varies with the heating condition.
- You cannot turn off the lighting manually.
- Do not press the light button successively.
  (The temperature inside the toaster oven will rise which will affect the cooking result.)

Power off/on
- Press to turn on the toaster oven (lamp comes on).
- Press to turn off the toaster oven during operation (lamp goes out).
- Press after use (lamp goes out).





Cooking using automatic cooking keys (Operating procedure)

Preparations

① Insert the power plug into the wall outlet.
② Put the food inside the toaster oven.

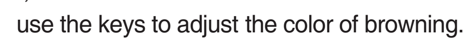


1 Press [Power off/on] (Red power lamp comes on.)

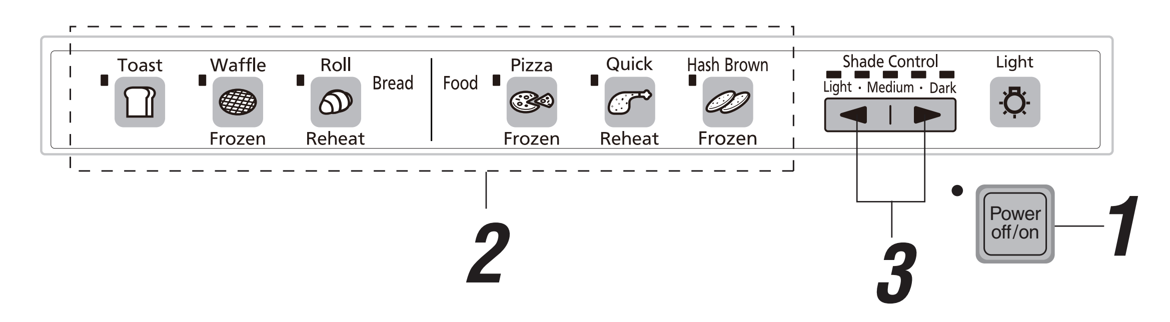
2 Press any of the automatic cooking keys.



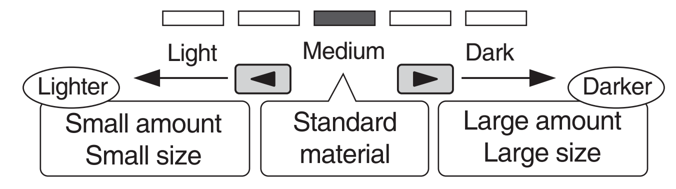
3 Within 30 seconds,



use the keys to adjust the color of browning.



How to set the color of browning (Using the shade control)



- Lighting of the lamps occur in intervals every time the button is pressed.
- The color of browning varies with the type and quantity of food and the size (weight) of each piece.
- Once the toaster oven is set to a color of browning, the next round of cooking will be performed at this setting.

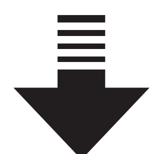
※ The setting stored in memory will be lost if the power plug is removed.
The color of browning will be set to medium when the power is turned on.

Cooking starts and the standard cooking time is displayed.



※ The displayed time counts down in increments of 0.5 minutes during cooking.

Note: For a while after cooking starts, the cooking time blinks. During this time, the baking time is checked. When the cooking time is confirmed, the displayed time stays on.



When cooking is finished, the buzzer sounds and the power is automatically turned off.

Take out the food with a pot holder (oven mitt).

●After use:



Turn off unit by pressing the power button. The lamp goes out. Remove the power plug.

Toast



Bread can be toasted to your desired color of browning.

(1–4 slices)

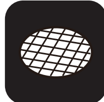
How to place food inside

If you want to toast, place it at the center of oven rack.

Cooking note:

- The color of browning varies with type, size and thickness of bread.
- Bread containing a lot of sugar will brown darker. Set the level to the Light side.
- The surface of a thick slice of bread will brown a little darker.
- Standard cooking time: 2–3 min.
  * Cooking time may vary according to shade control setting.

Frozen Waffle



Frozen bread can also be toasted to your desired color of browning.

(1–4 slices)

How to place food inside

Remove frost from the surface of frozen bread and place it on the oven rack.

Cooking note:

- The color of browning varies with the type, size and thickness of bread. In addition, the inside of bread might not heat enough in some cases.
- The cooking of frozen bread takes time because the toaster oven defrosts frozen bread by turning the heater on and off repeatedly.
- The toaster oven performs optimal heating. It might take longer when the color of browning is set to Dark than when set to Light.
- When cooking bread containing a lot of sugar, set to the Light side.
- Standard cooking time: 4–5 min.
  * Cooking time may vary according to shade control setting.

Reheat Roll



Rolls can be reheated without browning.

(1–4 pieces)

Cooking note:

- When cooking bread containing a lot of sugar, set the level of browning to the Light side.
- Use the timer when warming stuffed or cooked bread such as hamburgers or the like.
- Standard cooking time: 2–3 min.
  * Cooking time may vary according to shade control setting.

Frozen Pizza



Baking pizza up to 22.5cm (9 inches) in diameter.

(12.5-22.5cm) (5–9 inches)

How to place food inside

Place aluminum foil on the oven tray. (See page 11.)
Remove frost from the surface of the pizza and place the frozen pizza on the tray.
Place the tray inside the toaster oven.

Cooking note:

- If cooking a large pizza, the side closer to the door might not bake enough. Make sure to put it toward the far end.
- Standard cooking time: 12–14 min.
  * Cooking time may vary according to shade control setting.

Reheat Quick

Warming fried food.



How to place food inside

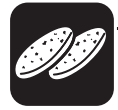
Place aluminum foil on the oven tray. (See page 11.)
Place cold fried food on the tray and place it inside the toaster oven.

Cooking note:

- The inside of chilled fries might not be heated enough.
  Provide additional heating. (See page 15.)
- Standard cooking time: 5–7 min.
  * Cooking time may vary according to shade control setting.

Frozen Hash Browns

Baking hash browns.



(Up to tray range)

How to place food inside

Remove frost from the surface of the hash browns.
Place onto the tray and keep proper space between them, otherwise, they may swell too much or sag when heated.

Cooking note:

- Standard cooking time: 4–6 min.
  * Cooking time may vary according to shade control setting.

Note:

- The heater might stay off for a few minutes.
  This is not a malfunction. In particular, when the toaster oven is used immediately after high-temperature cooking,the heater might stay off for about 3 minutes.
- If you adjust the color of browning to the light side,the cooking might end as soon as the time interval is established.

Common to 6 automatic cooking menus

● To change the menus or the color of browning:

- The color of browning can be changed if it is within 30 seconds after the automatic cooking key is pressed. You cannot change the color of browning if 30 seconds have elapsed.
- If 30 seconds have elapsed or if you want to change the menu press the power button. The lamp goes out. Start over again from the first step of the operating procedure. (See page 12.)

● To stop the cooking halfway:

Press the power button. The lamp goes out.

● To provide additional heating:

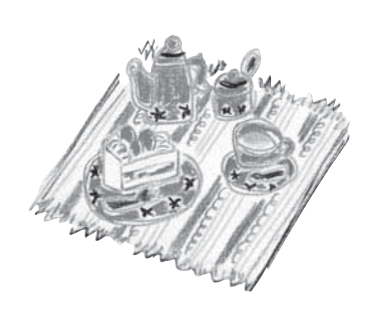
When the color of browning is lighter than you expected, or when the food was not heated enough.

- Press the same automatic cooking key you pressed in step 2 of the operating procedure. (See page 12.)
- Stand by the toaster oven to watch how the food is heated. Press power button when necessary to stop cooking. The lamp goes out.

● To continue cooking in succession:

Set the toaster oven, starting with step 2 (see page 12) of the operating procedure.

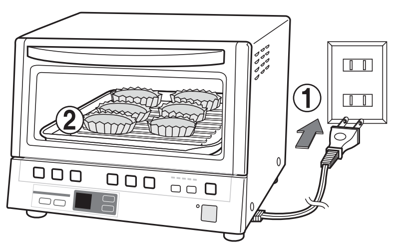
* The food might not be browned properly compared with the first time or the inside of food might not be heated enough. It is advisable to open the door and keep it open for a while to cool down the inside of the toaster oven before starting cooking again.

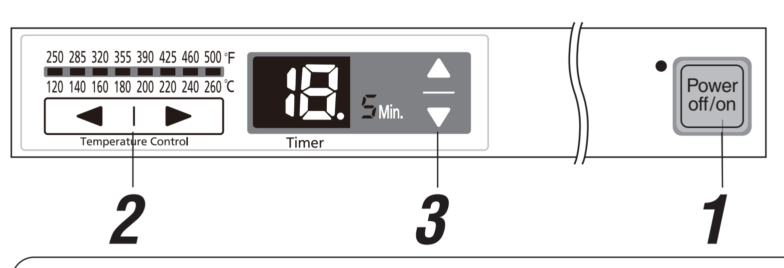


Cooking using the timer (Operating procedure)

Preparations

① Insert the power plug into the wall outlet.
② Place the food at the center inside the toaster oven.
• Place large food such as pizzas or cakes, or multiple food items such as cookies, at a position toward the far end, because those at the near end might not bake enough.





2 3 1

1 Press [Power off/on].

■ Power lamp comes on.



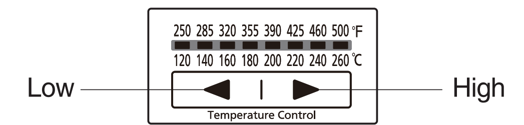
2





Select the cooking temperature.

■ Adjust the cooking temperature according to the recipe. (See page 18.)
(The 390 °F (200 °C) lamp comes on at first.)



3





Set the timer.

As soon as the key is pressed, cooking starts.

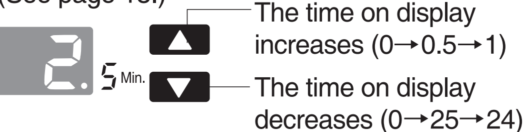


The set interval counts down in 0.5 minutes.

When the set interval is up, the buzzer sounds and the heater is automatically turned off.

Take the food out from the toaster oven using a pot holder.

■ Adjust the cooking time according to the recipe. (See page 18.)



• You can set the cooking time up to 10 min. in increments of 0.5 min. You can set up to 25 min. but in increments of one min. after 10 min.
• Press and hold down the key to increase or decrease the number rapidly.
• When the timer is set to “0” during cooking, the toaster oven will automatically turn off in 3 seconds.
* You can change the cooking temperature and the set the time freely during cooking.

• To stop the cooking halfway
Press the Power off/on. (The heater lamp goes out.)
• To continue cooking in succession
Set the toaster oven, repeating with step 2 of the operating procedure.
• After use
Press the Power off/on. The red lamp goes out. Remove the power plug.

Points for cooking with timer

Cooking time
- There is no need for preheating.
- The standard time varies with the temperature, quality, quantity of food and material of the cooking tray. Adjust properly by watching how the food is heated.
- If it takes more than 25 minutes to cook food, set the temperature and timer again, checking the result from time to time.
- If you cook in succession, the food might not brown enough or the inside might not heat properly.
- It is advisable to open the door and keep it open for a while to cool down the inside of the toaster oven, before starting the cooking again.
- If the food is not sufficiently heated, use the timer to heat it further, checking the result from time to time.

* In particular, when baking cakes, cool down the inside of the toaster oven before cooking.

Cooking temperature
- If food is heated at the same temperature as used for a large oven, it might bake too much because of the difference in the interior size. Adjust the temperature properly watching how the food is heated.
- For food that has been cooked using a toaster oven without temperature control function, set the cooking temperature to 460 °F−500 °F (240 °C–260°C) and use the timer, cook and watch the result of baking.

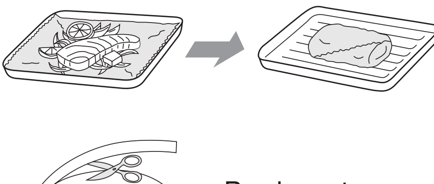
When baking commercial frozen food
- Use the frozen food key for the toaster oven.
- Do not rely too much on the power level and refer cooking time written on the package.

When baking tall food items such as cakes
- Any tall food is browned easily. When the food is browned properly, cover it with a foil before baking further.
- Cut a sheet of aluminum foil into a size a little larger than the mold and use it, because large pieces of foil make it difficult to bake the food properly.

Baking mold for cakes
- Avoid using molds made of porcelain or heat-resistant glass, or those with a metal hook.

Important

- Do not try to bake meat or fish which oozes oil without wrapping. When baking meat or fish, wrap it in a foil to prevent oil from splashing, and put it on the oven tray.
- Do not use the toaster oven for steaming. (Steam will cause malfunction of the toaster oven.)
- Do not use parchment paper or cooking sheeting other than for putting it under cake molds. Cut away excess parchment paper or cooking sheeting from under the cake molds. (They might catch fire when in contact with the heater.)
- Do not use paper baking molds for cake mix. (There is a danger of fire.)



Parchment paper (cooking sheeting)



- When cooking with foil, such as when baking cakes or large potatoes, use caution to prevent the foil from coming in contact with the heater. (The foil might melt away and adhere to the surface of the heater, causing malfunction of the toaster oven.)

Note

- When cooking at a low temperature 250 °F−285 °F(120 °C–140 °C) , the heater will stay off for about 3 minutes. This is not a malfunction.

Cooking guide

Automatic cooking

Cooking results may vary. Adjust shade control to your individual preferences.

Key	Recipes	Quantity	Oven tray	Standard cooking time	Note
Toast	Bread	1–4 slices	—	2–3 min.	
	Bagels		—		Place sliced surface up.
Frozen Waffle	Bread, Frozen	1–4 slices	—	4–5 min.	
	Bagels, Frozen		—		Place sliced surface up.
	Garlic Bread, Frozen		○		
	Waffles, Frozen		—		
	French Toast, Frozen		—		
Reheat Roll	Hot Dog Rolls	1–4 Rolls	—	2–3 min.	
	Hamburger Buns	1–4 Buns	—		
	Cinnamon Rolls	1–4 Rolls	○		
Frozen Pizza	Frozen Pizza	Up to 9 inches	○	12–14 min.	
	Frozen Chicken Nuggets	Up to tray range	○		
	Frozen Fish Sticks		○		
	Frozen Fish Fillets		○		
Reheat Quick	Egg Rolls	Up to tray range	○	5–7 min.	
	Chicken Wings		○		
	Pizza		○		
	Hot Dogs		○		
	Hot Sandwiches		○		
Frozen Hash Browns	Frozen Hash Browns	Up to tray range	○	4–6 min.	
	Frozen French Fries		○		
	Frozen Onion Rings		○		

Manual cooking

Cooking results may vary. Adjust temperature and time settings to your individual preferences.

Recipes	Temperature	Time	Note
Cooking, Refrigerated Dough	355 °F(180 °C)	10–20 min.	Set the temperature according to the instruction on the food package to avoid burning. No preheat necessary.
Cinnamon Rolls, Refrigerated Dough	320 °F(160 °C)	17–22 min.	
Muffins	320 °F(160 °C)	10–15 min.	

* If it takes more than 25 minutes to cook a food item, set the temperature and timer again by watching the result of heating.

Maintenance: Remove the power plug and make sure the toaster oven is cold.

Wipe clean the exterior and interior of the toaster oven with a well-wrung towel.

* Do not use benzene, thinner or polishing powder; otherwise, the surface will be damaged.

• When the toaster oven is severely stained or dirty, wipe with a towel saturated with a diluted solution of neutral kitchen detergent.

• When cleaning the bottom of the interior, remove the oven rack and crumb tray.

* Do not touch the heaters to avoid damaging them.

Crumb tray, oven tray, oven rack (See page 11 for how to remove.)

Wash them with a diluted solution of neutral kitchen detergent and sponge and dry well.

* Do not use metal brush or nylon brush.
  (The surfaces of the trays or gridiron might be damaged.)

* In particular, wash the crumb tray frequently.
  Do not use a dirty tray; the baked may burn or might result in a lighter color of browning on the lower surface of food.

Troubleshooting

If...	Possible cause and how to fix
The toaster oven cannot be turned on when the power button is pressed.	Check to see if the power plug is securely inserted into the wall outlet.
The automatic cooking function does not function properly.	The plug has been disconnected. • Read “Cooking using automatic cooking keys”. (See pages 12 to 15.)
The heater turns on and off.	It is not a malfunction. The heater is automatically turned on and off by the microprocessor to control the cooking temperature.
The heater turns off during cooking.	It is not a malfunction. The heater may stay off for about 3 minutes if low-temperature cooking is carried out immediately after high-temperature cooking.
Light color of browning on the bottom surface of bread.	Check the crumb tray if properly cleaned. • Clean the crumb tray.

● H1 appears on display (self-check function):

Please contact service center listed in the warranty.
Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Specifications

Power Supply		120 V ~ 60 Hz
Power consumption		1300 W
Temperature control (approx.)		250 – 500 °F (120 – 260°C)
Timer		0.5 – 25 min
Dimensions (W x D x H) (approx.)	Outer dimensions	33.0 x 30.5 x 26.0 cm (13 x 12 x 10.2 inches)
	Inner dimensions	26.0 x 25.0 x 10.5 cm (10.2 x 9.8 x 4.1inches)
	Oven tray (inner dimensions)	23.5 x 23.5 x 1.8 cm (9.3 x 9.3 x 0.7inches)
Weight (approx.)		7.5 lbs (3.4 kg)
Cord length		93 cm (36.6 inches)

• The power consumption is about 0.4 W when the power plug is inserted into the wall outlet without the Power button pressed.

Mesures de sécurité Prière de les respecter scrupuleusement.

Pour éviter des accidents ou des blessures à l'utilisateur ou d'autres personnes, et des dommages matériels, prière de respecter les consignes suivantes.

■ Le tableau suivant indique le degré de risque dû à une manipulation incorrecte.

⚠ **AVERTISSEMENT :**	Indique un risque de blessure sérieuse ou mortelle.
⚠ **ATTENTION:**	Indique un risque de blessure ou de dommages matériels si l'appareil est mal utilisé.
	Ce symbole indique une interdiction.
	Ce symbole indique une condition à respecter.

⚠ AVERTISSEMENT



- **Ne pas utiliser le four grille-pain à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux.**
  Il y a un risque d'incendie.
- **Ne pas mettre d'huile dans le plat.**
  Il y a un risque d'incendie.
- **Ne pas mettre le four grille-pain dans l'eau. Eviter les éclaboussures d'eau.**
  Il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- **Ne jamais tenter de démonter, de réparer ni de modifier le four grille-pain.**
  Il y a un risque d'incendie ou de malfonctionnement pouvant provoquer des blessures.
  • Pour toute réparation, contacter le magasin où le produit a été acheté.
- **Ne pas laisser les enfants utiliser le four grille-pain. Ne pas utiliser le four grille-pain dans un endroit que les enfants peuvent atteindre.**
  Il existe un risque de brûlure, d'électrocution ou de blessure pour les enfants.
- **Ne jamais rien faire qui puisse endommager le cordon ou la fiche.**
  Ne pas le modifier, placer des objets chauds à proximité, le plier, le torsader, l'étirer, placer des objets lourds dessus, ni le lier. Si l'appareil est utilisé alors qu'il est endommagé, un court-circuit ou un incendie risque de se produire.
  • En cas de nécessité de réparation, contacter un service après-vente agréé.
- **Ne pas brancher ni débrancher la fiche avec les mains mouillées.**
  Cela risquerait de provoquer une électrocution.



- **S'assurer que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.**
  Si la fiche n'est pas correctement insérée, cela risque de provoquer une électrocution ou une surchauffe qui pourrait entraîner un incendie.
  • Ne pas utiliser de fiche endommagée ou de prise qui laisse du jeu.
- **Nettoyer régulièrement la poussière sur la fiche.**
  Une accumulation de poussière sur la fiche attire la condensation, ce qui risque d'endommager le câble et de provoquer un incendie.
  • Retirer la fiche et nettoyer avec un chiffon sec.
- **Utiliser une prise simple correspondant à la puissance nominale de l'appareil.**
  La chaleur générée lorsque plusieurs appareils sont branchés sur la même prise peut entraîner un incendie.
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou manquent d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées ou instruits sur l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et conscients des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
  Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus 8 ans et supervisé. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
  Cela peut causer des brûlures, des blessures ou un choc électrique.

⚠ ATTENTION



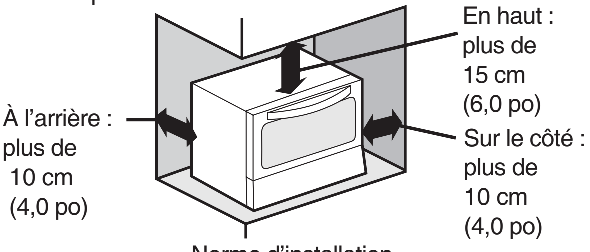
- **Ne pas faire griller directement la viande ou le poisson.**
  L'huile risquerait de s'enflammer.
  • Pour griller du poisson ou de la viande, l'enrouler dans du papier aluminium (voir page 29).
- **Ne pas laisser le four grille-pain sans surveillance lorsqu'il est en marche.**
  Les aliments risquent de prendre feu.
  • Veillez à mettre le bouton d'alimentation sur arrêt lorsque vous partez.
  • En particulier, ne laissez pas le four grille-pain sans surveillance lorsque les aliments à cuire sont susceptibles de s'enflammer facilement. Surveillez la progression de la cuisson.
- **Ne pas placer de matériaux inflammables sur le four grille-pain ou en dessous.**
  Cela représente un risque de fumée, d'incendie ou de brûlures.
- **Utiliser cet appareil uniquement pour cuisiner.**
  Cela représente un risque d'incendie.
- **Ne pas cuire du pain avec du beurre ou de la confiture.**
  Le pain risquerait de prendre feu.
- **Ne pas chauffer plus que nécessaire.**
  La nourriture surchauffée risquerait de prendre feu.
  • Régler adéquatement les touches de cuisson automatique ainsi que la minuterie.



- **Toujours utiliser avec le ramasse-miettes.**
  Cela représente un risque d'incendie ou de blessures.
  • Assurez-vous que le tiroir ramasse miettes est propre et correctement en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- **Toujours nettoyer l'appareil après utilisation.**
  • Autrement cela pourrait causer de la fumée ou un incendie.
- **Si les aliments en train de cuire génèrent une fumée ou prennent feu, éteindre le four au moyen de la touche d'alimentation puis débrancher la fiche.**
  • Ne pas ouvrir la porte tant que les flammes ne sont pas éteintes.
  Si de l'air pénètre à l'intérieur du four grille-pain, la flamme sera avivée.
  • Ne pas verser d'eau sur le four grille-pain. (La vitre en verre éclaterait.)
- **Lors du débranchement de l'appareil, tirer sur la fiche et non pas sur le cordon.**
  Une décharge électrique et un court-circuit pourraient provoquer un incendie.
- **Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débrancher la fiche de la prise murale.**
  Une isolation détériorée peut provoquer une décharge électrique, un incendie ou les deux.
- **L'appareil ne doit pas être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.**



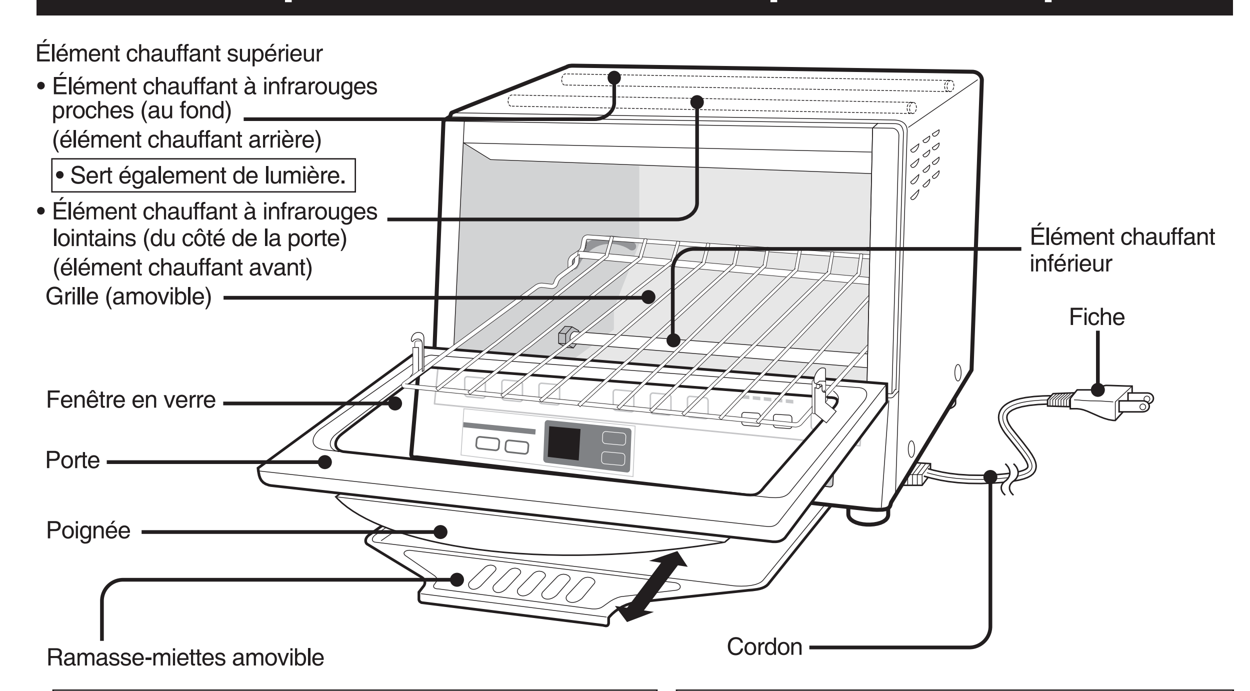
- **Ne pas utiliser le four grille-pain à proximité d'un mur ou d'un meuble.**
  Cela risquerait de déformer ou de décolorer le mur ou le meuble.
  • Tenir le four grille-pain à l'écart des matériaux inflammables (mur ou meuble en bois) en respectant les distances suivantes :



Norme d'installation

  • Un côté (gauche ou droit) du four grille-pain devrait être entièrement dégagé.
  • Si le mur ou le meuble est recouvert de vinyle ou de résine, éloigner davantage le four grille-pain (par rapport aux indications mentionnées ci-dessus).
- **Ne pas placer l'appareil sur une surface instable ou sur une surface susceptible d'être affectée par la chaleur.**
  Cela pourrait provoquer un incendie.
  Il existe un risque d'incendie.
  • Ne pas placer le four grille-pain sur une moquette.
- **Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre en verre pendant l'utilisation ni juste après.**
  Il existe un risque de brûlure.
  • S'assurer que le four grille-pain n'est pas chaud avant de procéder à l'entretien.
- **Ne pas réchauffer directement des aliments en boîte ou en bouteille.**
  Cela représente un risque de brûlures ou de blessures.
- **Ne pas regarder trop longtemps le rayon des infrarouges prochs.**
  Cela pourrait occasionner des blessures oculaires.
- **Utiliser du papier sulfurisé ou du papier cuisson uniquement au fond des moules pour la cuisson de gâteaux.**
- **Ne pas utiliser de moules en carton fournis avec les préparations pour gâteaux.**
  Le papier sulfurisé ou le papier cuisson risquerait de brûler ou de prendre feu.
- **N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins autres que celles décrites dans ce manuel.**
  Cela représente un risque de brûlures ou de blessures.
  • Panasonic décline toute responsabilité si l'appareil est mal utilisé ou les instructions du manuel ne sont pas respectées.

Noms des pièces et instructions pour la manipulation



- Bien insérer le ramasse-miettes jusqu'au fond. (Si le ramasse-miettes n'est pas bien mis en place, la cuisson risque d'en être affectée.)
- Tirer le ramasse-miettes vers soi pour le retirer.
- S'assurer que le four grille-pain est froid avant de retirer le ramasse-miettes.

- Ne pas utiliser le cordon lié de façon serrée. (Le câble risquerait de chauffer et d'entraîner un mauvais fonctionnement du four grille-pain.)

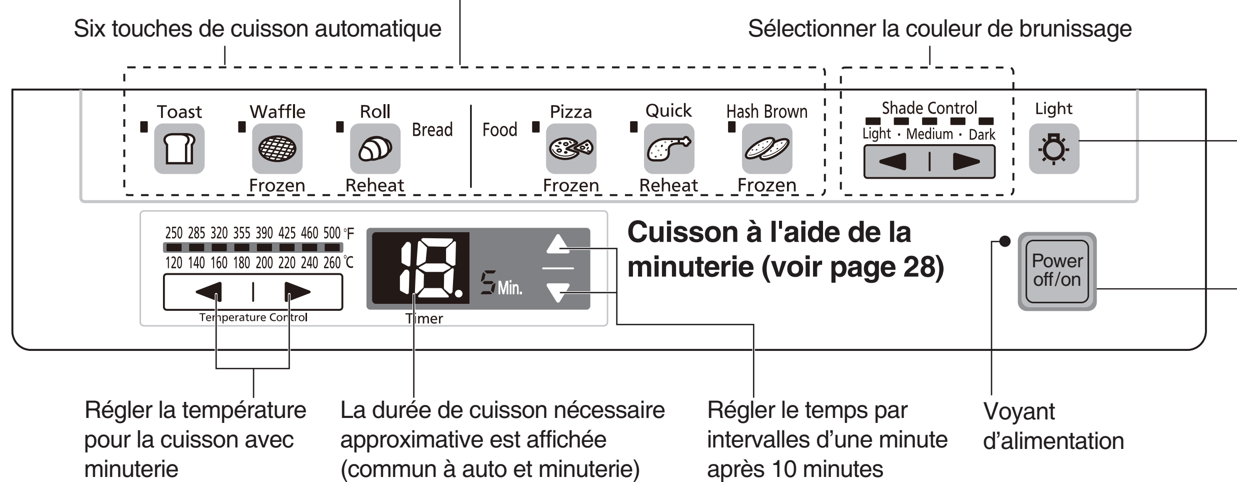
Remarque

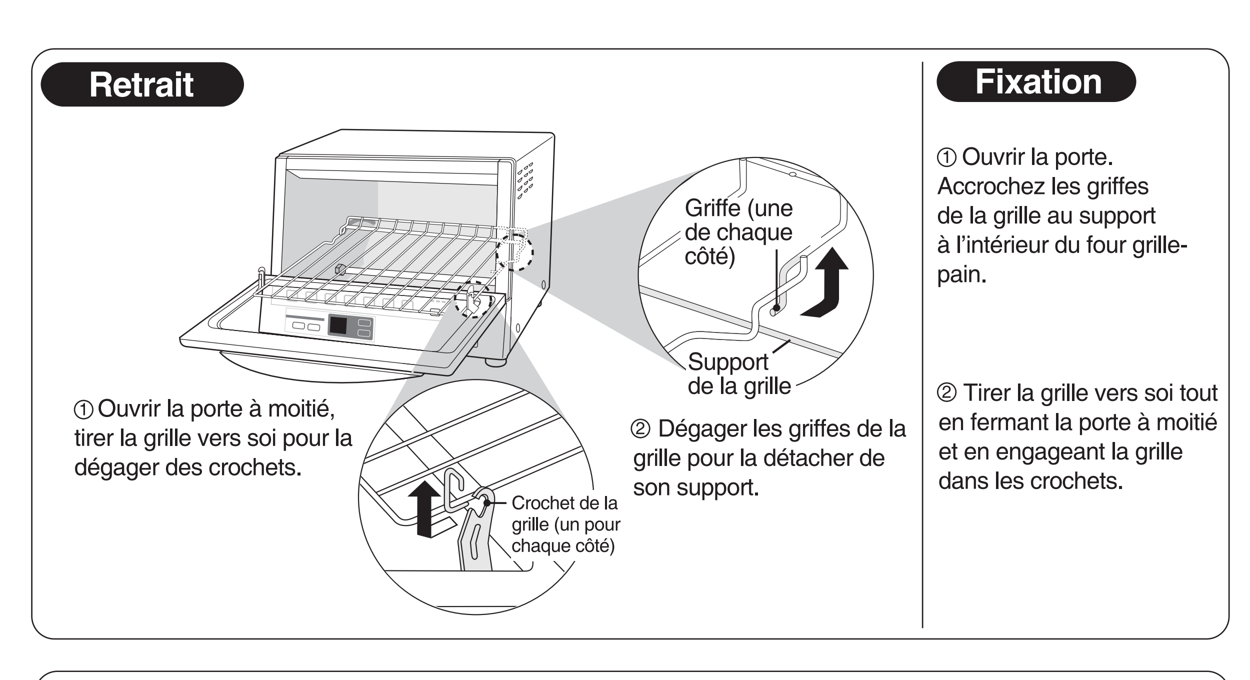
■ Les éléments chauffants sont automatiquement activés et désactivés pendant le fonctionnement afin de contrôler la température pour la cuisson. Cela n'est pas le signe d'un mauvais fonctionnement.

Important

■ Ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson. (La cuisson serait alors irrégulière.)
■ Ne pas verser d'eau sur la fenêtre en verre lorsqu'elle est chaude. (Elle risquerait d'éclater.)

Panneau de commandes





Accessoire

1 plaque

- La plaque a une surface rainurée pour réchauffer efficacement Aliments frits froids.
  (Il est possible que les aliments prennent la marque des rainures.)
- Il est recommandé de placer une feuille d'aluminium sur la plaque pour éviter les taches.
- Il est conseillé d'étendre une feuille d'aluminium sur la plaque en appuyant le long des rainures avec les doigts afin de s'assurer que les pizzas congelées ou Aliments frits froids soient bien croustillantes.

Remarque

- Une odeur de brûlé se fera sentir lors de la première utilisation de l'appareil, mais ça disparaîtra au fur et à mesure des utilisations.

Éclairage (l'élément chauffant à infrarouges proches sert également d'éclairage)
- Appuyer sur la touche [Light] (d'éclairage) pour allumer l'élément chauffant à infrarouges proches afin d'éclairer l'intérieur du four grille-pain pour vérifier la cuisson des aliments. L'élément chauffant s'éteindra automatiquement au bout d'un certain temps.
- La durée d'activation de l'élément chauffant à infrarouges proches varie en fonction de l'état du chauffage.
- Il est impossible d'éteindre manuellement la lumière.
- Ne pas appuyer de façon répétée sur la touche [Light] (d'éclairage.)
  (La température à l'intérieur du four grille-pain augmenterait affectant ainsi les résultats de la cuisson.)

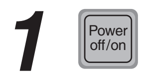
[Power off/on] (marche/arrêt).
- Appuyer sur cette touche pour allumer le four grille-pain (le voyant s'allume).
- Appuyer sur cette touche pour éteindre le four grille-pain pendant le fonctionnement (le voyant s'éteint).
- Appuyer sur cette touche après utilisation (le voyant s'éteint).



Cuisson à l'aide des touches de cuisson automatique (Marche à suivre)

Préparatifs

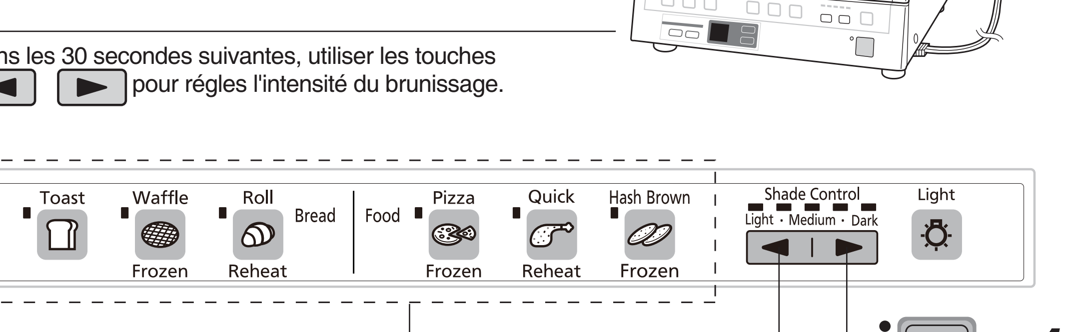
①Brancher la fiche dans la prise.
②Placer les aliments dans le four grille-pain.

1 

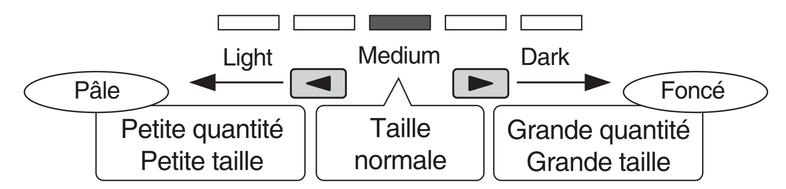
Appuyer sur la touche [Power off/on] (marche/arrêt) (le voyant rouge s'allume).

2 Appuyer sur l'une des touches de cuisson automatique.

3 Dans les 30 secondes suivantes, utiliser les touches ◄ ► pour régles l'intensité du brunissage.



Comment régler l'intensité du brunissage (à l'aide du contrôle de brunissage)



- Le voyant s'allume par intervalle à chaque fois que la touche est enfoncée.
- Le brunissage varie en fonction du type et de la quantité de nourriture et de la taille (poids) de chaque morceau.
- Une fois que le four grille-pain est réglé sur une intensité de brunissage, la prochaine cuisson sera effectuée selon ce réglage.

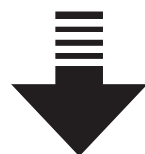
※ Le réglage mémorisé sera annulé si la prise est débranchée.
L'intensité de brunissage est réglée sur le niveau [medium] (moyen) lorsque l'appareil est mis en marche.

La cuisson est lancée et la durée moyenne de cuisson est affichée.



※ La durée affichée effectue un compte à rebours par intervalle de 0,5 minute pendant la cuisson.

Remarque : Pendant quelques instants après le début de la cuisson, la durée de la cuisson clignote. Pendant cette opération, la durée est vérifiée. Une fois la durée de cuisson confirmée, celle-ci reste affichée.



Une fois la cuisson terminée, l'avertisseur sonore retentit et le four s'éteint automatiquement.

Sortir la nourriture avec une poignée (ou gants isolants).

●Après l'utilisation :



Éteindre le four en appuyant sur la [power off/on] (marche/arrêt). Le voyant s'éteint. Débrancher la fiche.

Toast
(Pain grillé) **Il est possible de griller le pain selon l'intensité de brunissage désirée.**



(1 à 4 tranches)

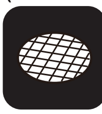
Comment arranger les aliments à l'intérieur

Pour faire griller le pain, le placer au centre de la grille.

Remarque sur la cuisson :

- Le brunissage varie selon le type, la taille et l'épaisseur du pain.
- Les pains contenant beaucoup de sucre bruniront davantage. Régler le niveau sur la [Light](pâle) intensité.
- La surface d'une tranche de pain épaisse sera un peu plus brune.
- Durée moyenne de cuisson : 2 à 3 minutes.
  * La durée de cuisson peut varier en fonction du réglage de l'intensité de brunissage.

Frozen Waffle
(Gaufres congelé) **Il est également possible de faire griller du pain congelé selon le brunissage désirée.**



(1 à 4 tranches)

Comment arranger les aliments à l'intérieur

Retirer tout cristaux de glace sur la surface du gaufres congelé et le placer sur la grille.

Remarque sur la cuisson :

- Le brunissage varie selon le type, la taille et l'épaisseur du pain. De plus, dans certains cas, il est possible que l'intérieur du pain ne soit pas suffisamment chaud.
- La cuisson du pain congelé prend du temps puisque le four grille-pain décongèle le pain en activant et en désactivant successivement les éléments chauffants.
- Le four grille-pain fournit une chaleur optimale. La durée de cuisson risque d'être plus longue lorsque l'intensité de brunissage est réglée sur [Dark] (foncé) plutôt que sur [Light](pâle).
- Lors de la cuisson d'un pain à forte teneur en sucre, choisir l'intensité [Light](pâle).
- Durée moyenne de cuisson : 4 à 5 minutes.
  * La durée de cuisson peut varier en fonction du réglage de l'intensité de brunissage.

Reheat Roll
(Réchauffer des petits pains) **Les petits pains peuvent être réchauffés sans griller.**



(1 à 4 pains)

Remarque sur la cuisson :

- Lors de la cuisson d'un pain à forte teneur en sucre, choisir l'intensité de brunissage [Light](pâle).
- Utiliser la minuterie pour réchauffer les pains farcis ou cuits comme les hamburgers ou équivalents.
- Durée moyenne de cuisson : 2 à 3 minutes.
  * La durée de cuisson peut varier selon le réglage de l'intensité de brunissage.

Frozen Pizza
(Pizza congelée)

Cuisson d'une pizza jusqu'à 22,5cm (9 pouces) de diamètre.



12,5 à 22,5cm (5 à 9 pouces)

Comment arranger les aliments à l'intérieur

Recouvrir la plaque d'une feuille d'aluminium (voir page 23).
Retirer tout cristaux de glace de la surface de la pizza et placer la pizza congelée sur la plaque.
Mettre la plaque dans le four grille-pain.

Remarque sur la cuisson :

- Lors de la cuisson d'une grande pizza, le côté proche de la porte risque de ne pas être suffisamment cuit. S'assurer de bien placer la pizza au fond du four.
- Durée moyenne de cuisson : 12 à 14 minutes.
  * La durée de cuisson peut varier en fonction du réglage de [Shade Control] (l'intensité de brunissage.)

Reheat Quick
(Réchauffage rapide)

Réchauffer des aliments frits.



Comment arranger les aliments à l'intérieur

Recouvrir la plaque d'une feuille d'aluminium (voir page 23).
Placez les aliments frits froids dans un plateau et placez celui-ci dans le four grille-pain.

Remarque sur la cuisson :

- L'intérieur des aliments risque de ne pas être suffisamment chaud s'ils ont été mis au four très froids.
  Chauffer davantage (voir page 27).
- Durée moyenne de cuisson : 5 à 7 minutes.
  * La durée de cuisson peut varier en fonction du réglage de [Shade Control] (l'intensité de brunissage.)

Frozen Hash Browns
(Pommes de terre rissolées congelées)

Cuisson des pommes de terre rissolées.



(Jusqu'à la capacité maximale de la plaque)

Comment arranger les aliments à l'intérieur

Retirer tout cristaux de glace la surface des pommes de terre rissolées. Les mettre sur la plaque en prenant garde de bien les espacer, sinon elles risquent de trop se gonfler ou de se ramollir pendant le réchauffage.

Remarque sur la cuisson :

- Durée moyenne de cuisson : 4 à 6 minutes.
  * La durée de cuisson peut varier en fonction du réglage de [Shade Control] (l'intensité de brunissage.)

Remarque :

- Il est possible que l'élément chauffant reste inactif pendant quelques minutes. Il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement. En particulier si le four grille-pain est utilisé immédiatement après une cuisson à haute température, il est possible que l'élément chauffant reste éteint pendant environ 3 minutes.
- Si l'intensité de brunissage est réglée du côté faible, il se peut que la cuisson prenne fin dès que l'intervalle de temps est établi.

Points communs aux 6 menus de cuisson automatique

- **Pour changer les menus ou l'intensité de brunissage :**
  - L'intensité de brunissage peut être modifiée dans les 30 secondes suivant l'activation de la touche de menu. Il est impossible de changer l'intensité de brunissage si plus de 30 secondes se sont écoulées.
  - Si 30 secondes se sont écoulées ou si l'on désire modifier le menu, appuyer sur la [power off/on] (marche/arrêt). Le voyant s'éteint. Recommencer à partir de la première étape de la marche à suivre (voir page 24).

- **Pour interrompre la cuisson en cours :**

  Appuyer sur la [power off/on] (marche/arrêt). Le voyant s'éteint.

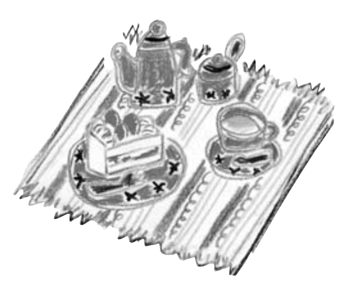
- **Pour poursuivre la cuisson sans interruption :**

  Régler le four grille-pain en commençant à partir de l'étape 2 (voir page 24) de la marche à suivre.

  * Les aliments risquent cependant de ne pas griller correctement ou il se peut que l'intérieur ne soit pas chaud. Il est conseillé d'ouvrir la porte et de la laisser ouverte pendant quelques instants afin de refroidir l'intérieur du four grille-pain avant de reprendre la cuisson.

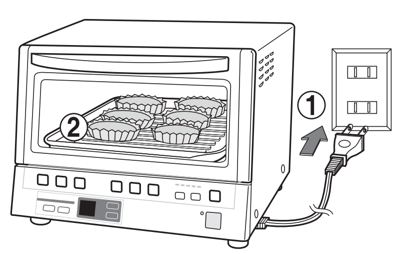
- **Pour chauffer davantage :**

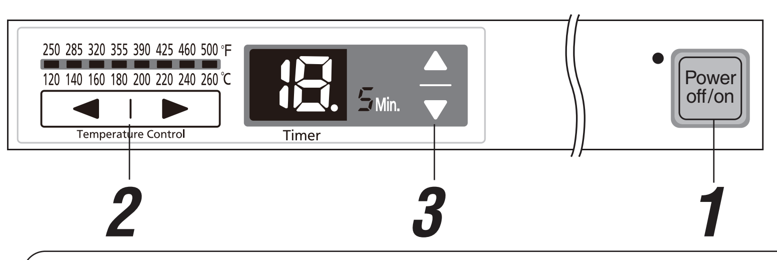
  Lorsque le brunissage n'est pas aussi prononcé que prévu ou lorsque les aliments ne sont pas assez chauds.
  - Appuyer sur la même touche de cuisson automatique qu'à l'étape 2 de la marche à suivre (voir page 24).
  - Rester à proximité du four grille-pain pour surveiller les aliments. Appuyer sur la touche d'alimentation lorsque cela est nécessaire afin d'interrompre la cuisson. Le voyant s'éteint.



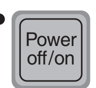
Cuisson avec la minuterie (Marche à suivre)

Préparatifs
① Brancher la fiche dans la prise murale.
② Placer les aliments au centre du four grille-pain.
- Placer les gros aliments, comme des pizzas ou des gâteaux, ou les aliments multiples comme des biscuits, au fond du four car ceux proches de la porte risquent de ne pas être suffisamment cuits.





1



Appuyer sur la touche [Power off/on] (marche/arrêt).

■ Le voyant s'allume.

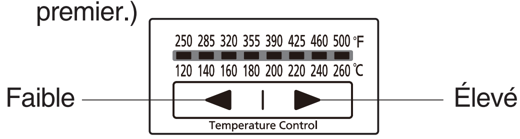
2





Sélectionner la température de cuisson.

■ Ajuster la température de cuisson en fonction de la recette (voir page 30). (Le voyant de 390 °F (200 °C) s'allume en premier.)



3





Régler la minuterie.

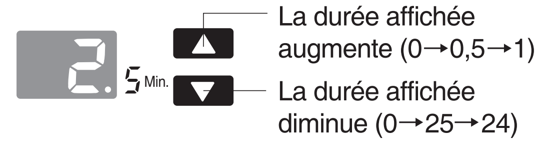
Sur pression de la touche, la cuisson est lancée.

Un compte à rebours débute par intervalles de 0,5 minute.

Lorsque la durée est écoulée, l'avertisseur sonore retentit et l'élément chauffant est automatiquement désactivé.

Retirer les aliments du four grille-pain à l'aide d'une poignée.

■ Ajuster la durée de cuisson en fonction de la recette (voir page 30).



- On peut sélectionner une durée de cuisson jusqu'à 10 minutes par intervalle de 0,5 minutes. Il est possible de sélectionner jusqu'à 25 minutes par intervalle de une minute au-delà de 10 minutes.
- Maintenir la touche enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement la valeur.
- Lorsque la minuterie est réglée sur « 0 » pendant la cuisson, le four grille-pain est automatiquement désactivé dans les 3 secondes.

* On peut modifier librement la température et la durée pendant la cuisson.

- Pour interrompre la cuisson en cours
  Appuyer sur la touche [Power off/on] (marche/arrêt). (Le voyant de l'élément chauffant s'éteint.)
- Pour poursuivre la cuisson sans interruption
  Régler le four grille-pain en commençant par l'étape 2 de la marche à suivre.
- Après utilisation
  Appuyer sur la touche [Power off/on] (marche/arrêt). Le voyant rouge s'éteint. Débrancher la fiche.

Éléments importants pour la cuisson avec la minuterie

Durée de cuisson

- Il est inutile de préchauffer.
- La durée moyenne varie en fonction de la température, de la qualité et de la quantité de nourriture et du matériau du plat de cuisson. Ajuster en surveillant la façon dont chauffent les aliments.
- Si cela prend plus de 25 minutes pour cuire les aliments, régler à nouveau la température et la minuterie en vérifiant le résultat de temps à autre.
- Si l'on effectue une nouvelle cuisson sans interruption, les aliments risquent de ne pas être suffisamment dorés ou l'intérieur risque de ne pas être chaud.
- Il est conseillé d'ouvrir la porte et de la maintenir ouverte pendant quelques instants pour refroidir l'intérieur du four grille-pain avant de reprendre la cuisson.
- Si les aliments ne sont pas assez chauds, utiliser la minuterie pour les chauffer davantage en vérifiant le résultat de temps à autre.

* En particulier pour la cuisson de gâteaux, refroidir l'intérieur du four grille-pain avant de cuire.

Température de cuisson

- Si l'on utilise la même température que pour un four plus grand, les aliments risquent d'être trop cuits en raison de la différence de taille de la cavité. Ajuster correctement la température en surveillant les aliments.
- Pour les aliments cuits à l'aide d'un four grille-pain sans fonction de commande de température, régler la température de cuisson sur 460 °F–500 °F (240 °C–260 °C) et utiliser la minuterie, cuire et surveiller le résultat de la cuisson.

Lors de la cuisson de plats préparés surgelés

- Utiliser des produits surgelés conçus pour le four grille-pain.
- Ne pas trop se fier au niveau de puissance et à la durée de cuisson figurant sur l'emballage.

Lors de la cuisson d'aliments hauts comme des gâteaux

- Tout aliment de forme haute brunit facilement. Une fois l'aliment correctement doré, le recouvrir d'aluminium avant de poursuivre la cuisson.
- Découper une feuille d'aluminium de taille légèrement supérieure au moule et l'utiliser. Les feuilles d'aluminium trop grandes interfèrent avec la cuisson des aliments.

Moules à gâteaux

- Éviter d'utiliser des moules en porcelaine ou en verre thermorésistants ou ceux munis de crochets en métal.

Important

- Ne pas cuire de viande ou de poisson susceptible de dégager du gras sans l'avoir emballé au préalable. Lors de la cuisson de viande ou de poisson, l'envelopper dans de l'aluminium pour éviter les éclaboussures de graisse, et placer sur la plaque.
- Ne pas utiliser le four grille-pain pour une cuisson à la vapeur. (La vapeur engendrera un mauvais fonctionnement du four grille-pain.)
- Ne pas utiliser de papier sulfurisé ni de papier de cuisson sauf pour le placer au fond des moules à gâteaux.
  Découper le papier sulfurisé qui dépasse du moule. (Il risquerait de prendre feu en cas de contact avec l'élément chauffant.)
- Ne pas utiliser de moules en carton fournis avec les préparations pour gâteaux. (Il y a risque d'incendie.)

Papier sulfurisé (papier de cuisson)

- Lors de la cuisson avec de l'aluminium, comme lors de la cuisson de gâteaux ou de grosses pommes de terre, faire attention à ce que l'aluminium ne touche pas l'élément chauffant. (L'aluminium risquerait de fondre et d'adhérer à la surface de l'élément chauffant, ce qui provoquerait un mauvais fonctionnement du four grille-pain.)

Remarque

- Lors de la cuisson à basse température, 250 °F–285 °F (120 °C–140 °C) , l'élément chauffant reste inactivé pendant environ 3 minutes. Il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement.

Guide de cuisson

Cuisson automatique Les résultats de cuisson peuvent varier, régler l'intensité de brunissage selon vos préférences.

Touche	Recettes	Quantité	Plaque	Durée moyenne de cuisson	Remarque
Toast	Pain	1 à 4 tranches	—	2–3 min	
	Bagels		—		Placer la surface tranchée tournée vers le haut.
Frozen Waffle	Pain congelé	1 à 4 tranches	—	4–5 min	
	Bagels congelés		—		Placer la surface tranchée tournée vers le haut.
	Pain à l'ail congelé		○		
	Gaufres congelées		—		
	Pain doré congelé		—		
Reheat Roll	Petits pains à hot dog	1 à 4 pains	—	2–3 min	
	Petits pains à hamburger	1 à 4 pains	—		
	Brioches à la cannelle	1 à 4 brioches	○		
Frozen Pizza	Pizza congelée	Jusqu'à 22,5 cm (9 pouces)	○	12–14 min	
	Croquettes de poulet congelées	Capacité maximale de la plaque	○		
	Bâtonnets de poisson congelés		○		
	Filets de poisson congelés		○		
Reheat Quick	Pâtés impériaux	Capacité maximale de la plaque	○	5–7 min	
	Ailes de poulet		○		
	Pizza		○		
	Hot dogs		○		
	Sandwiches chauds		○		
Frozen Hash Browns	Pommes de terre rissolées congelées	Capacité maximale de la plaque	○	4–6 min	
	Frites congelées		○		
	Rondelles d'oignon congelées		○		

Cuisson manuelle Les résultats de cuisson peuvent varier, régler la température et la durée selon vos préférences.

Recettes	Température	Durée	Remarque
Cuisson, pâte réfrigérée	355 °F(180°C)	10–20 min	Régler la température à moins de celle inscrite sur l'emballage pour éviter que l'aliment ne brûle. Inutile de préchauffer.
Petits pains à la cannelle, pâte réfrigérée	320 °F(160°C)	17–22 min	
Muffins	320 °F(160°C)	10–15 min	

* Si plus de 25 minutes sont requises pour cuire un aliment, régler à nouveau la température et la minuterie en surveillant la cuisson.

Entretien : Débrancher la prise et s'assurer que le four grille-pain est froid.

Essuyer l'intérieur et l'extérieur du four grille-pain avec un chiffon bien essoré.

* Ne pas utiliser de benzène, de diluant ni de poudre abrasive, car cela risquerait d'endommager la surface.
- Si le four grille-pain est très sale ou taché, l'essuyer avec un chiffon imbibé d'une solution diluée de détergent neutre.
- Afin de nettoyer la sole du four, retirer la grille et le ramasse-miettes.

* Ne pas toucher les éléments chauffants afin de ne pas les endommager.

Ramasse-miettes, plaque, grille (voir page 23 pour savoir comment les retirer)

Les nettoyer avec une solution diluée à base de détergent neutre puis bien les essuyer.

* Ne pas utiliser de brosse en métal ni en nylon.
  (La surface de la plaque ou du gril risquerait d'être endommagée.)
* En particulier, nettoyer régulièrement le ramasse-miettes.
  Ne pas utiliser de grille sale; sinon cela risquerait de brûler la table ou le brunissage risque de ne pas être suffisant sur la surface inférieure du pain.

Dépannage

Si…	Cause éventuelle et comment y remédier
Impossible de mettre le four grille-pain en marche en appuyant sur la touche d'alimentation.	Vérifier que la fiche est bien enfoncée dans la prise murale.
La fonction de cuisson automatique ne fonctionne pas correctement.	La fiche a été débranchée. • Lire la section « Cuisson à l'aide des touches de cuisson automatique ». (Voir pages 24 et 27.)
L'élément chauffant se met en marche puis s'arrête.	Ce n'est pas le signe d'un mauvais fonctionnement. L'élément chauffant est automatiquement activé puis désactivé par le microprocesseur pour contrôler la température de cuisson.
L'élément chauffant s'arrête pendant la cuisson.	Ce n'est pas le signe d'un mauvais fonctionnement. Il est possible que l'élément chauffant soit désactivé pendant 3 minutes si une cuisson à basse température est effectuée juste après une cuisson à haute température.
Un brunissage trop faible sur la surface inférieure du pain.	Vérifier que le ramasse-miettes a été correctement nettoyé. • Nettoyer le ramasse-miettes.

● H1 apparaît sur l'affichage (fonction d'autocontrôle) :

Prière de contacter un centre de service après-vente répertorié dans la garantie.
Tout autre entretien doit être effectué par un centre de service agréé.

Caractéristiques techniques

Alimentation		120 V ~ 60 Hz
Consommation électrique		1300 W
Commande de température (environ)		250 à 500 °F (120 à 260 °C)
Minuterie		0,5 à 25 min
Dimensions (L × P × H) (env.)	Dimensions extérieures	33,0 x 30,5 x 26,0 cm (13,0 x 12,0 x 10,2 pouces)
	Dimensions intérieures	26,0 x 25,0 x 10,5 cm (10,2 x 9,8 x 4,1 pouces)
	Plaque (dimensions intérieures)	23,5 x 23,5 x 1,8 cm (9,3 x 9,3 x 0,7 pouces)
Poids (env.)		7,5 lbs (3,4 kg)
Longueur du cordon		93 cm (36,6 pouces)

• La consommation électrique est d'environ 0,4 W lorsque la fiche est branchée mais sans que le four soit allumé au moyen de la touche d'alimentation.

Limited Warranty (ONLY FOR U.S.A. AND PUERTO RICO)

Panasonic Consumer Marketing Company of North America,
Division of Panasonic Corporation of North America
One Panasonic Way, Secaucus, New Jersey 07094

Panasonic Kitchen Appliance Limited Warranty

Limited Warranty Coverage (For USA and Puerto Rico Only)

If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Marketing Company (referred to as "the warrantor") will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by the warrantor.

Product or Part Name	Labor	Parts
Bread Maker, Rice Cookers (Fuzzy Logic), Meat Grinder, Toaster Oven,	1 yr.	1 yr.
Large Capacity Rice Cookers (SR-42 series)	6 Months	6 Months

During the "Labor" warranty period there will be no charge for labor. During the "Parts" warranty period, there will be no charge for parts.
This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States or Puerto Rico. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is".

Carry-In or Mail in Service:

To find a service center please visit http://www.panasonic.com/help or call 1-800-211-PANA (7262).

IF REPAIR IS NEEDED DURING THE WARRANTY PERIOD, THE PURCHASER WILL BE REQUIRED TO FURNISH A SALES RECEIPT/PROOF OF PURCHASE INDICATING DATE OF PURCHASE, AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE. CUSTOMER WILL BE CHARGED FOR THE REPAIR OF ANY UNIT RECEIVED WITHOUT SUCH PROOF OF PURCHASE.

Limited Warranty Limits And Exclusions

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes (if included) and normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, bug infestation, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, maladjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, or commercial use (such as in a hotel, office, restaurant, or other business), rental use of the product, service by anyone other than a factory service center or other authorized servicer, or damage that is attributable to acts of God.
THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER "LIMITED WARRANTY COVERAGE".
THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY.
(As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.)
ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to:

Consumer Affairs Department
Panasonic Consumer Marketing Company
661 Independence Pkwy
Chesapeake, VA 23320

PARTS AND SERIVCE, WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY, ARE YOUR RESPONSIBILITY.

Customer Services Directory (United States and Puerto Rico)

Obtain Product Information and Operating Assistance; locate your nearest Dealer or Service Center; purchase Parts and Accessories; or make Customer Service and Literature requests by visiting our Web Site at:
http://www.panasonic.com/help
or, contact us via the web at:
http://www.panasonic.com/contactinfo
You may also contact us directly at:
1-800-211-PANA (7262)
Monday-Friday 9am-9pm, Saturday-Sunday 10am-7pm EST

For hearing or speech impaired TTY users, TTY: 1-877-833-8855

Accessory Purchases (United States and Puerto Rico)

Purchase Parts, Accessories and Instruction Books online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:
http://www.pstc.panasonic.com
Or, send your request by E-mail to:
npcparts@us.panasonic.com
You may also contact us directly at:
1-800-332-5368 (Phone) 1-800-237-9080 (Fax Only)
(Monday-Friday 9am-9pm EST)
Panasonic National Parts Center
20421 84th Avenue South
Kent, WA 98032
(We accept Visa, MasterCard, Discover Card, American Express)

For hearing or speech impaired TTY users, TTY: 1-866-605-1277

As of Feb 2012

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

EXCHANGE PROGRAM

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship under normal use and for a period as stated below from the date of original purchase agrees to, at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by Panasonic Canada Inc.

Electric Rice Cooker	**One (1) year**
Electric Thermo Pot	**One (1) year**
Automatic Bread Maker	**One (1) year**
Electric Fish Roaster	**One (1) year**
Toaster Oven	**One (1) year**

This warranty is given only to the original purchaser, or the person for whom it was purchased as a gift, of a Panasonic brand product mentioned above sold by an authorized Panasonic dealer in Canada and purchased and used in Canada, which product was not sold "as is", and which product was delivered to you in new condition in the original packaging.

IN ORDER TO BE ELIGIBLE TO RECEIVE WARRANTY SERVICE HEREUNDER, A PURCHASE RECEIPT OR OTHER PROOF OF DATE OF ORIGINAL PURCHASE, SHOWING AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE IS REQUIRED

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by Panasonic Canada Inc., or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, introduction of sand, humidity or liquids, commercial use such as hotel, office, restaurant, or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY. (As examples, this warranty excludes damages for lost time, travel to and from the Authorized Servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. This list of items is not exhaustive, but for illustration only.)

In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary depending on your province or territory.

CONTACT INFORMATION

For product information and operation assistance, please contact:

Our Customer Care Centre:
Telephone #: 1-800-561-5505
Fax #: (905) 238-2360
Email link: "Support → contact us → email" on www.panasonic.ca

For defective product exchange within the warranty period, please contact the original dealer or our Customer Care Centre.

Panasonic Canada Inc.
5770, Ambler Drive, Mississauga (Ontario) L4W 2T3

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

PROGRAMME DE REMPLACEMENT

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre dans un contexte d'utilisation normale pendant la période indiquée ci-après à compter de la date d'achat original et, dans l'éventualité d'une défectuosité, accepte, à sa discrétion, de (a) réparer le produit avec des pièces neuves ou remises à neuf, (b) remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf d'une valeur équivalente ou (c) rembourser le prix d'achat. La décision de réparer, remplacer ou rembourser appartient à Panasonic Canada Inc.

Cuiseurs de riz électriques	**Un (1) an**
Bouilloires électriques	**Un (1) an**
Machines à pain Panasonic	**Un (1) an**
Rôtissoires pour poisson	**Un (1) an**
Fours grille-pain	**Un (1) an**

La présente garantie n'est fournie qu'à l'acheteur original d'un des produits de marque Panasonic indiqués plus haut, ou à la personne l'ayant reçu en cadeau, vendu par un détaillant Panasonic agréé au Canada et utilisé au Canada. Le produit ne doit pas avoir été « vendu tel quel » et doit avoir été livré à l'état neuf dans son emballage d'origine.

POUR ÊTRE ADMISSIBLE AUX SERVICES AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA PRÉSENTATION D'UN REÇU D'ACHAT OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE JUSTIFICATIVE DE LA DATE D'ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L'ACHAT, EST REQUISE.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La présente garantie COUVRE SEULEMENT les défaillances attribuables à un défaut des matériaux ou à un vice de fabrication et NE COUVRE PAS l'usure normale ni les dommages esthétiques. La présente garantie NE COUVRE PAS NON PLUS les dommages subis pendant le transport, les défaillances causées par des produits non fournis par Panasonic Canada Inc. ni celles résultant d'un accident, d'un usage abusif ou impropre, de négligence, d'une manutention inadéquate, d'une mauvaise application, d'une altération, d'une installation ou de réglages impropres, d'un mauvais réglage des contrôles de l'utilisateur, d'un mauvais entretien, d'une surtension temporaire, de la foudre, d'une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. La présente garantie vous confère des droits précis; vous pourriez aussi avoir d'autres droits pouvant varier selon votre province ou territoire de résidence.

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez communiquer avec :

Centre de service à la clientèle : Téléphone : 1-800-561-5505
Télécopieur : (905) 238-2360
Lien courriel : « Soutien client → contactez-nous → courriel » à www.panasonic.ca

Pour le remplacement d'un produit défectueux couvert par la garantie, veuillez communiquer avec le revendeur d'origine ou notre centre de service à la clientèle.

Memo

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive,
Mississauga, Ontario, L4W 2T3
www.panasonic.ca

Panasonic Consumer Electronics Company
Division of Panasonic Corporation
of North America
One Panasonic Way, Secaucus, New Jersey 07094
www.panasonic.com

Printed in China
Imprimé en Chine

BZ51-1751
PMX0912K10912